

ENERO 2021



PLATÓRICOS

BY CASA WESTFALIA



ÍNDICE

01	DELICATESSEN DE FOIE GRAS	pág. 06
02	ENTRANTES	pág. 08
03	CROQUETAS Y BUÑUELOS	pág. 15
04	VERDURAS	pág. 23
05	CANELONES Y PASTAS	pág. 28
06	TARTARES Y CARPACCIOS	pág. 32
07	CARNES	pág. 36
08	PESCADOS	pág. 45
09	FONDOS Y PREPARADOS DE ARROZ	pág. 48
10	SALSAS	pág. 52
11	POSTRES	pág. 60

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS DE 4ª y 5ª GAMA DE CASA WESTFALIA

Platóricos es la marca de productos de IV y V gama para HORECA de Casa Westfalia. Nuestra selección de productos está basada fundamentalmente en ayudar en las cocinas, garantizar la mejor calidad y el máximo sabor.



CERCANA RELACIÓN CON LA RESTAURACIÓN

Conocemos de primera mano las necesidades actuales y sabemos que podemos aportar soluciones para cubrir dichas necesidades concretas, con un surtido muy amplio y variado que engloba entrantes, cremas, salsa, carnes, pescados y postres.



MÁS FÁCIL

Toda una gama completa de productos ultracongelados de regeneración rápida para hacer la vida más fácil en la cocina. Nuestra selección de productos está basada fundamentalmente en garantizar la mejor calidad y el máximo sabor.

CREATIVIDAD SIN LÍMITES

Nosotros proporcionamos los platos en estado puro, entendiendo que su función es ser la base de la personalización de cada chef, consiguiendo así infinitas posibilidades y versiones.

Pon tu toque personal

PRODUCTOS DE CUARTA Y QUINTA GAMA

En muy pocos pasos ofrecemos soluciones gastronómicas que nos permitirán cubrir las necesidades de tu cocina, ahorrar tiempos de preparación y cocción, además de controlar los costes con un 0% de merma, garantizando siempre la mejor calidad.



1. REGENERAR

En la restauración moderna el tiempo es oro. Ofrecemos platos de regeneración rápida, que nos van a permitir ser muy eficaces y emplear mejor nuestros recursos.



2. EMPLATAR

Nuestras propuestas están diseñadas para que cada Chef pueda aportar su toque, de manera que un mismo producto pueda llevar a infinitos resultados.



3. SERVIR

A través de la oferta de nuestros productos, servimos un plato único de forma sencilla y rápida que consigue un resultado espectacular.

MÁS DE 130 PLATOS A TU DISPOSICIÓN!

Amplia oferta de productos. Snacks, buñuelos y croquetas, sopas y cremas, canelones y pasta, carpaccios y tartars, hamburguesas, carnes, pescados y mariscos, fondos de arroz...



01 DELICATESSEN DE FOIE GRAS

Bombón de bloc de Foie Gras
Tartaleta de Foie Gras y manzana
Bombón de bloc de Foie Gras
envuelto en frambuesa

BOMBÓN DE BLOC DE FOIE GRAS

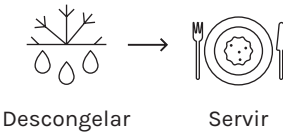
55981

DESCRIPCIÓN

Elaborado con hígado de pato 97% está diseñado para servir como tapa o entrante. Sencillo de preparar. Servir sólo o con el acompañamiento deseado, fruta, confit, mermelada, etc.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
5 g.	Bolsa 200 ud.	2 Bolsas.	2,3 kg	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



TARTELETA DE FOIE GRAS Y MANZANA

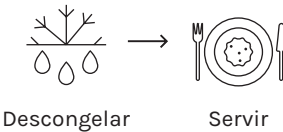
55983

DESCRIPCIÓN

Diseñado para servir como tapa o entrante. Sencillo de preparar. Servir sólo o con el acompañamiento deseado, fruta, confit, mermelada, etc.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
15 g.	Bandeja 35 ud.	7 Bandejas.	3,93 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



BOMBÓN DE FOIE GRAS Y FRAMBUESA

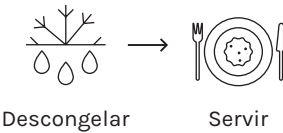
55956

DESCRIPCIÓN

Deliciosa cúpula de hígado de pato entero (foie gras), recubierta con una delicada capa de gelatina de frambuesa.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
10 g.	Bandeja 27 ud.	6 Bandejas.	1,72 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



02 ENTRANTES

- Pincho de langostino con panko
- Langostino kataifi
- Raviolis de bogavante
- Cigarrillos de mejillón
- Cigarrillos de huevos con chorizo
- Raviolis de cordero
- Raviolis de secreto con cebolla caramelizada
- Tulipas de pollo marinadas
- Fingers de pollo
- Palomitas de pollo
- Taco de pollo y queso
- Taco de ternera
- Mini burrito de pollo y queso
- Mini burrito de chili con carne
- Jalapeños verdes
- Quesadilla de cheddar

8

PINCHO DE LANGOSTINO CON PANKO

55950

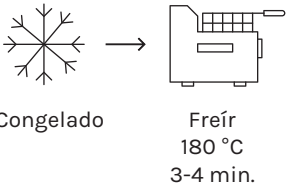
DESCRIPCIÓN

Crujiente langostino marinado con zumo de limón y rebozado con panko



PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
23 g.	Bandeja 20 ud.	6 Bandejas.	2,76 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



LANGOSTINO ENVUELTO EN KATAIFI

55951

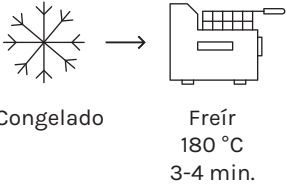
DESCRIPCIÓN

Langostino marinado en zumo de limón y envuelto manualmente con pasta kataifi



PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
25 g.	Bandeja 20 ud.	6 Bandejas.	3 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



RAVIOLI DE BOGAVANTE

56366

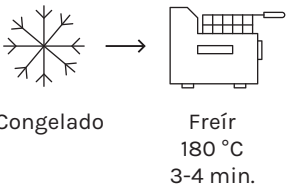
DESCRIPCIÓN

Una tapa crujiente y diferente rellena de bogavante



PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
25 g.	Bolsa 2 kg.	1 Bolsa.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



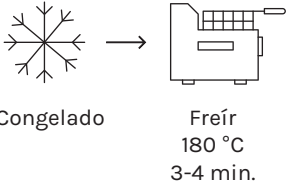
9

COLA DE GAMBÓN EN TEMPURA.



81676				
DESCRIPCIÓN Crujiente colas de gambón pelada a mano y rebozada en una tempura en base harina de trigo le otorga un delicado crujiente.				
PESO 15-30 g.	FORMATO Bolsa 500g.	CAJA LOGÍSTICA 5 Bolsas.	PESO CAJA LOGÍSTICA 2,5 kg.	CADUCIDAD 7 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA

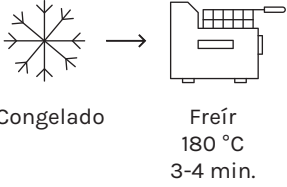


CIGARRILLO DE MEJILLÓN



55960				
DESCRIPCIÓN Delicia de mejillón envueltas en una fina pasta de harina de trigo, diseñado para servir como tapa o aperitivo.				
PESO 10 g.	FORMATO Bolsa 50 ud.	CAJA LOGÍSTICA 2 Bolsas.	PESO CAJA LOGÍSTICA 1 kg.	CADUCIDAD 6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA

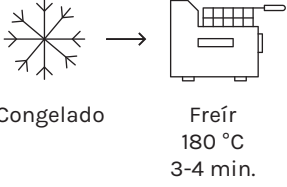


CIGARRILLO DE HUEVOS CON CHORIZO



55961				
DESCRIPCIÓN Delicia de mejillón envuelta en una fina pasta de harina de trigo, diseñada para servir como tapa o aperitivo.				
PESO 10 g.	FORMATO Bolsa 50 ud.	CAJA LOGÍSTICA 2 Bolsas.	PESO CAJA LOGÍSTICA 1 kg.	CADUCIDAD 6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA

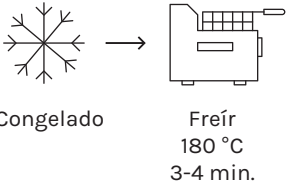


RAVIOLI CRUJIENTE DE SECRETO DE CERDO



56368				
DESCRIPCIÓN Un ravioli diferente, crujiente y original, relleno de secreto de cerdo con cebolla caramelizada y jamón				
PESO 25 g.	FORMATO Bolsa 2kg.	CAJA LOGÍSTICA 1 Bolsa.	PESO CAJA LOGÍSTICA 2 kg.	CADUCIDAD 18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA

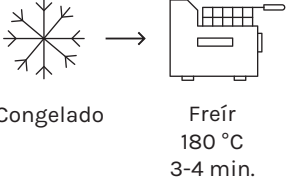


RAVIOLI CRUJIENTE DE CORDERO AL ROMERO



56367				
DESCRIPCIÓN Un ravioli diferente, crujiente y original, relleno de carne de cordero al romero				
PESO 25 g.	FORMATO Bolsa 2 kg.	CAJA LOGÍSTICA 1 Bolsa.	PESO CAJA LOGÍSTICA 2 kg.	CADUCIDAD 18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA

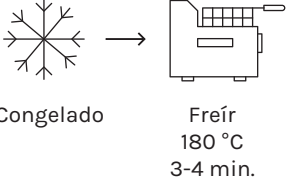


FINGER DE POLLO



81654				
DESCRIPCIÓN Tira de pechuga de pollo marinada sin hueso, cortada, empanada y pre-frita.				
PESO 22-60 g.	FORMATO Bolsa 1kg.	CAJA LOGÍSTICA 2 Bolsas.	PESO CAJA LOGÍSTICA 2 kg.	CADUCIDAD 6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



PALOMITAS DE PECHUGA DE POLLO

81675

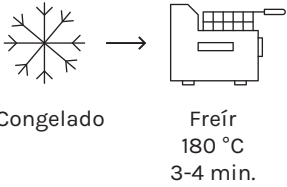


DESCRIPCIÓN

Delicados mini filetes de pechuga de pollo marinados y empanadas de tamaño y corte irregular, entre 5 a 20g. cada uno, con un crujiente cobertura de harina de trigo y palomitas de maíz.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
5-20 g.	Bolsa 1kg.	3 Bolsas.	3 kg.	7 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



TULIPA DE POLLO MARINADAS

81650

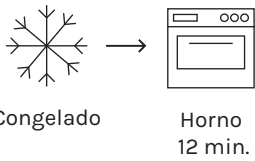


DESCRIPCIÓN

Alita de pollo con el hueso a la vista, marinada en salsa y asada. Muy práctica porque se puede coger del hueso y no se manchan los dedos.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
25-75 g.	Bolsa 1kg.	3 Bolsas.	3 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MINI BURRITO DE POLLO Y QESO

65603

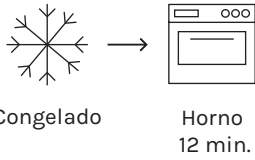


DESCRIPCIÓN

Suave y sabroso guiso de carne de pollo al estilo mejicano con pimientos, cebollas, tomates, chile y condimentos enrollado en una deliciosa tortilla de trigo.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
52 g.	Bolsa 6,5 kg.	100 ud.	6,5 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MINI BURRITO DE CHILI CON CARNE CON FRIJOL

65602

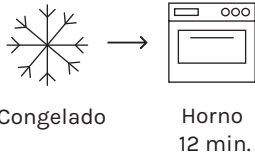


DESCRIPCIÓN

Suave y sabroso guiso de carne de ternera al estilo mejicano con pimientos, cebollas, tomates, chile y condimentos enrollado en una deliciosa tortilla de trigo

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
52 g.	Bolsa 6,5 kg..	100 ud.	6,5kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



TACO DE POLLO Y QUESO

65612

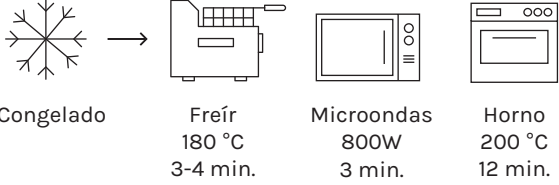


DESCRIPCIÓN

Suave guiso de pollo con verduras y queso Gouda, enrollado en una tortilla de trigo con un rebozado crujiente.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
52 g.	Pack de 2 ud.	60 packs.	6,24 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



TACO DE TERNERA

65611

DESCRIPCIÓN

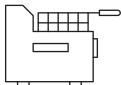
Relleno de verduras, carne de vacuno y queso envuelto en una jugosa tortilla de trigo, cubierto con un rebozo crujiente.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
52 g.	Pack de 2 ud.	60 packs.	6,24 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.



Microondas
800W
3 min.



Horno
200 °C
12 min.

QUESADILLA DE CHEDDAR

65604

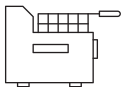
DESCRIPCIÓN

Crema de queso cheddar con trocitos de pimiento jalapeño, envuelto en una tortilla de maíz.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
5-20 g.	Bolsa 1kg.	3 Bolsas.	3 kg.	7 meses



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.



Horno
12 min.

JALAPEÑO VERDE CON QUESO CHEDDAR

65600

DESCRIPCIÓN

Pimiento jalapeño verde mejicano cortado en mitades, relleno de suave queso Cheddar y recubierto de un crujiente y dorado pan rallado.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
35 g.	Bolsa 1kg.	6 Bolsas.	6 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

03
CROQUETAS Y
BUÑUELOS

- Croqueta de bogavante
- Croqueta de merluza y gambón
- Croqueta de suprema de xipirón
- Croqueta de bacalao
- Croqueta de salmón ahumado
- Buñuelo de bacalao
- Croqueta de pollo asado
- Croqueta de pollo asado y foie gras
- Croqueta de cocido de puchero
- Croqueta de huevos con chorizo
- Croqueta de cecina
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de carne del "perol"
- Croqueta de queso y cebolla caramelizada
- Corqueta de gorgonzola y nueces
- Croqueta de parmesano
- Croqueta de boletus
- Croqueta de espinacas y piñones

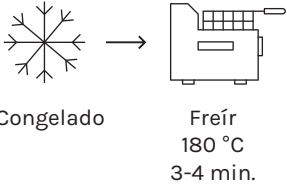
CROQUETA DE BOGAVANTE

56363

DESCRIPCIÓN
Crujiente croqueta elaborada con bogavante de rebozado muy crujiente.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 4 kg.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



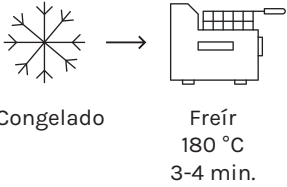
CROQUETA DE MERLUZA Y GAMBÓN

56364

DESCRIPCIÓN
Crujiente croqueta elaborada con merluza y gambón, de rebozado muy crujiente

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 4 kg.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



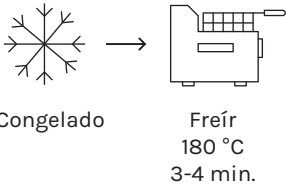
CROQUETA DE SUPREMA DE CHIPIRÓN

81641

DESCRIPCIÓN
Croqueta rellena de bechamel muy cremosa elaborada con chipirón en su tinta

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30-40 g.	500 g Bolsa.	6 Bolsas.	3 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



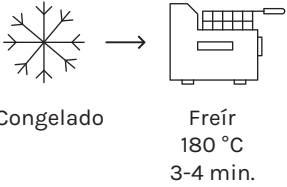
CROQUETA DE BACALAO

55985

DESCRIPCIÓN
Croqueta de bacalao (33%) elaborada de manera artesanal. Se caracteriza por la cremosidad en la bechamel con trozos homogéneos de bacalao desmigado.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
35 g.	Bolsa 28 ud.	4 Bolsas.	3,8 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



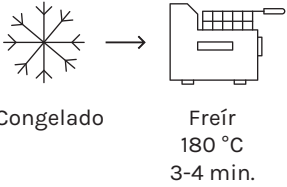
CROQUETA DE SALMÓN AHUMADO

55986

DESCRIPCIÓN
Croqueta de salmón ahumado (37%) elaborada de manera artesanal. Se caracteriza por la presencia de trozos de salmón no homogéneos en su interior. De sabor corto e intenso.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
35 g.	Bolsa 28 ud.	4 Bolsas.	3,8 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



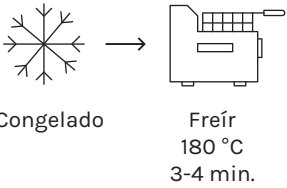
BUÑUELO DE BACALAO

56369

DESCRIPCIÓN
Buñuelo de bacalao de textura muy delicada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
20 g.	Bolsa 4 kg.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CROQUETA DE POLLO ASADO

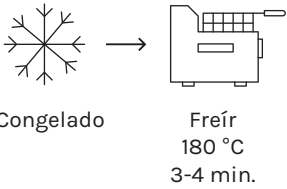
56360

DESCRIPCIÓN

Croqueta de pollo elaborada de manera artesanal con más de 30% de pollo. Mediante un rustido (asado) tradicional se realiza una masa delicada pero intensa en sabor y fácilmente reconocible en boca.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 4 kg.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MINI CROQUETA DE POLLO ASADO

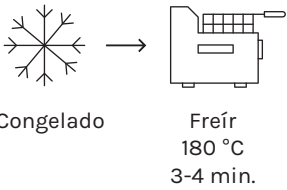
56365

DESCRIPCIÓN

Formato mini de croqueta artesanal de pollo asado de forma tradicional, sabor intenso y fácilmente reconocible en boca.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
16 g.	Bolsa 1 ud.	1 Bolsa.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CROQUETA DE POLLO ASADO Y FOIE GRAS

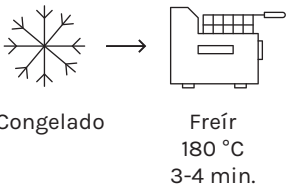
55987

DESCRIPCIÓN

Croqueta de pollo asado (21%) y foie gras de alta calidad elaborada de manera artesanal, rellena de una bechamel muy cremosa con trocitos de pollo. Se desmarca de las croqueta más tradicionales del mercado. Una solución diferenciadora.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
28 g.	Bolsa 28 ud.	4 uds.	3,80 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CROQUETA DE COCIDO DE PUCHERO

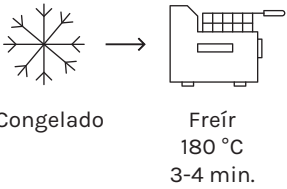
81673

DESCRIPCIÓN

Croqueta de cocido (carne de gallo 37% y carne de cerdo 7%) elaborada de manera artesanal. Bechamel muy cremosa.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 500 g.	6 Bolsas.	3 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CROQUETA DE CARNE DE "PEROL" O ASADURA

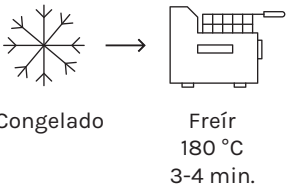
55933

DESCRIPCIÓN

Croqueta de carne de cerdo (28%) elaborada de manera artesanal. La carne de cerdo de asadura utilizada, es la típica con la que se realizan las conocidas butifarras de "perol". Bechamel muy cremosa

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 2kg.	1 Bolsa.	2 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CROQUETA DE CECINA

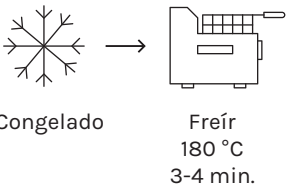
81668

DESCRIPCIÓN

Croqueta de cecina de cerdo elaborada de manera artesanal, rellena de una bechamel muy cremosa con trocitos de cecina (13%). La alternativa a las típicas croquetas de jamón.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30-40 g.	Bolsa 500 g.	6 Bolsas.	3 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

81672

DESCRIPCIÓN

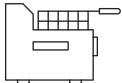
Croqueta de jamón ibérico (12%) y jamón curado (13%) elaborada de manera artesanal. Se caracteriza por la presencia de trozos de jamón en la bechamel.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30-40 g.	Bolsa 500 g.	6 Bolsas.	3 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

CROQUETA DE HUEVOS CON CHORIZO

81664

DESCRIPCIÓN

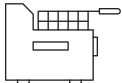
Croqueta elaborada con huevo y trocitos de chorizo visibles en el interior, con sabor y textura que nos recuerdan a uno de los platos más típicos

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30-40 g.	Bolsa 500 g.	6 Bolsas.	3 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

CROQUETA DE 4 QUESOS Y CEBOLLA CONFITADA

56362

DESCRIPCIÓN

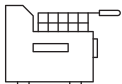
Elaborada con queso Parmesano, Idiazabal, Gouda y queso azul mezclados con cebolla confitada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 4 kg.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

CROQUETA DE QUESO GORGONZOLA Y NUECES

55931

DESCRIPCIÓN

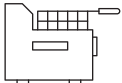
Croqueta gourmet de queso gorgonzola (16%) y nueces (5%) elaboradas de manera artesanal, con presencia de trozos de nuez y bechamel muy cremosa.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 2kg.	1 Bolsa.	2 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

CROQUETA DE QUESO PARMESANO

55932

DESCRIPCIÓN

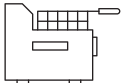
Croqueta gourmet de queso parmesano (12%) y queso emmental (8%) elaboradas de manera artesanal

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 2kg.	1 Bolsa.	2 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

CROQUETA DE BOLETUS

56361

DESCRIPCIÓN

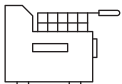
Croqueta gourmet de setas elaborada de manera artesanal. Croqueta de alta calidad, bechamel muy cremosa, rellena de trocitos de setas silvestres.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g	Bolsa 4kg.	1 Bolsa.	4 kg	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.



VEGETARIANO





CROQUETA DE ROQUEFORT Y CEBOLLA CAMELIZ.

55930

DESCRIPCIÓN

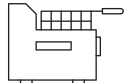
Croqueta gourmet de queso roquefort (14%) y cebolla caramelizada (8%) elaboradas de manera artesanal. Bechamel muy cremosa. Sabor intenso garantizado.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 2 kg.	1 Bolsas.	2 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

CROQUETA DE ESPINACAS Y PIÑONES

55998

DESCRIPCIÓN

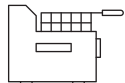
Croqueta 100% veganas elaboradas con harina de trigo y preparado de avena con espina-cas naturales, pasas y piñones enteros. Ausencia de leche, huevo y sin proteínas de origen animal.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
35 g.	Bolsa 28 ud.	4 Bolsas.	3,8 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado



Freír
180 °C
3-4 min.

VEGANO



04
VERDURAS

- Bocados Heūra Mediterráneos
- Bocados Heūra originales
- Tiras Heūra
- Albondigas Heūra
- Crema de calabacín
- Crema de zanahoria
- Mousse de berenjena
- Canelón de verduras envuelto en calabacín
- Lasaña vegetal



BOCADOS HEÛRA MEDITERRÁNEOS

81900

DESCRIPCIÓN

Bocados de proteína vegetal a base de soja marinados con especias mediterráneas y cortados de forma irregular simulando trocitos de carne. Los tiempos indicados son con el producto congelado, si se cocina descongelado reducir tiempos a la mitad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
6-12g.	Bolsa 2,5 kg.	1 Bolsa.	2,5 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA


Congelado

→


Plancha
8min.


Microondas
700W
1 min.


Horno
200 °C
8-10 min.

BOCADOS HEÛRA ORIGINALES

81908

DESCRIPCIÓN

Bocados de proteína vegetal a base de soja sabor original y cortados de forma irregular simulando trocitos de carne. Los tiempos de preparación indicados son con el producto congelado,si se cocina descongelado reducir tiempos a la mitad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
6-12 g.	Bolsa 2,5 kg.	1 Bolsa.	2,5 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA


Congelado

→


Plancha
8min.


Microondas
700W
1 min.


Horno
200 °C
8-10 min.

ALBÓNDIGAS HEÛRA

81916

DESCRIPCIÓN

Albóndigas vegetales a base de proteínas de guisante muy jugosas y sabrosas. Los tiempos de preparación indicados son con el producto congelado,si se cocina descongelado reducir tiempos a la mitad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
16-18 g.	Bolsa 63 ud.	1 Bolsas.	1,08 kg.	10 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA


Congelado

→


Plancha
8min.


Microondas
700W
1 min.


Horno
200 °C
8-10 min.



TIRAS VEGETALES DE SOJA ORIGINALES HEÛRA

81901

DESCRIPCIÓN

Preparado de proteína vegetal a base de soja con aromas y especias, cortado en tiras de forma irregular. Los tiempos de preparación indicados son con el producto congelado, si se cocina descongelado reducir tiempos a la mitad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
4-6 g.	Bolsa 2,5 kg.	1 Bolsa.	2,5 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA


Congelado

→


Plancha
8min.


Microondas
700W
1 min.


Horno
200 °C
8-10 min.

HAMBURGUESA VEGANA HEÛRA

81915

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa vegana a base de proteína de guisante y aceite de oliva virgen. De textura melosa, granulada y sabor a especias. Los tiempos de preparación indicados son con el producto congelado,si se cocina descongelado reducir tiempos a la mitad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
110-114 g.	Bolsa 23 ud.	1 Bolsa.	2,53 kg.	10 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA


Congelado

→


Plancha
12 min.

CREMA DE CALABACÍN

56054

DESCRIPCIÓN

Cremosa crema de calabacín muy natural, receta tradicional con ingredientes saludables, y sabor casero. Se puede tomar fría o caliente, en ambos casos remover con barillas para texturizar adecuadamente. Mantener en baño maria entre 60 °Cy 80 °C hasta su utilización.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	Bolsa 1 kg.	4 Bolsas.	4 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA


Descongelar

→


Baño María
12 min.

VEGANO



MOUSSE DE BERENJENA

56085

DESCRIPCIÓN

Deliciosa mousse de berenjena 99% con aceite de oliva y sal. Perfecto para servir en frío, en caliente o templado, solo o como base acompañando platos de carne y/o pescado. Descongelar , texturizar y servir a la temperatura deseada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	Bolsa 500g.	6 Bolsas.	3 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Servir

VEGETARIANO



CANELÓN DE VERDURAS ENVUELTO EN CALABACÍN

56373

DESCRIPCIÓN

Verduras de la huerta, pimiento, calabacín, berenjena, espinacas y cebolla, cocinadas y presentadas de una forma muy original envueltas en láminas de calabacín simulando un canelón.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
130 g.	Bolsa 15 ud.	1 Bolsa.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Servir

VEGETARIANO



MONORACIÓN



LASAÑA VEGETAL

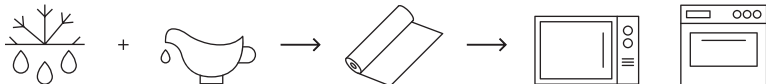
56374

DESCRIPCIÓN

Lasaña elaborada a base de verduras frescas de calidad, pimientos, cebolla, calabacín, espinacas, tomate y berenjena con pasta artesana de huevo. Pensadas en monoraciones para consumir únicamente a demanda.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
170 g.	Bolsa 24 ud.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Salsa

Film

Microondas
2 min.

Horno
160 C°
15 min.

04 VERDURAS

VEGANO



CANELÓN VEGANO XXL

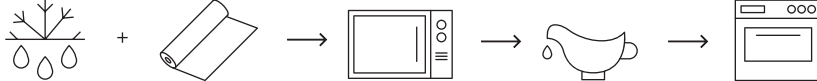
55993

DESCRIPCIÓN

Maxi-canelón vegano de verdura asada (pimiento rojo, berenjena, cebolla, patata) elaborado de manera tradicional. Añadir salsa a gusto del consumidor.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
120 g.	Bandeja 5 ud.	8 Bandejas.	4,8 kg.	8 meses

PARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Film

Microondas
3-4 min.

Salsa

Horno/
Salamandra

VEGANO



SAMFAINA

56088

DESCRIPCIÓN

Tomate, berenjena, calabacín, cebolla, pimiento verde/rojo y patata, cocinados de forma tradicional, sabor casero y un acompañamiento perfecto para platos de carne, pescado o para tomar solo con unas tostadas de pan.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	Bolsa 500g.	4 Bolsas.	2Kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Baño María
12 min.

Microondas
3-4 min.

VEGETARIANO



CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA

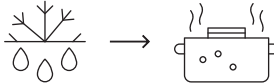
56053

DESCRIPCIÓN

Crema de zanahoria y naranja. Destaca por su cremosidad y por la mezcla de sabores cítricos de la naranja y dulces de la zanahoria. Fusiona matices dulces y ácidos permite maridar con quesos, pescados, mariscos y hierbas tanto en frío como en caliente

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	Bolsa 1 kg.	4 Bolsas.	4 kg	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Baño María
12 min.

05 CANELONES Y PASTAS

- Ravioli de merluza y gambón
- Ravioli de toro al vino tinto
- Canelón de pollo asado, foie gras y trufa XXL
- Canelón de magret de pato XXL
- Canelón 3 carnes
- Canelón de ternera con queso Idiazabal
- Lasaña de carne
- Lasaña vegetal
- Canenelón vegano



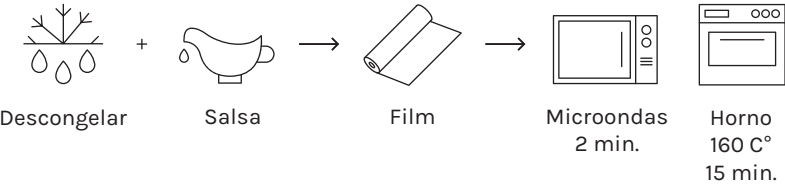
RAVIOLI DE MERLUZA Y GAMBÓN

56371

DESCRIPCIÓN
Ravioli envuelto en pasta wanton de trigo y huevo , está relleno de merluza y gambón. Original propuesta de gran sabor.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 70 ud.	1 Bolsa.	2,1kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



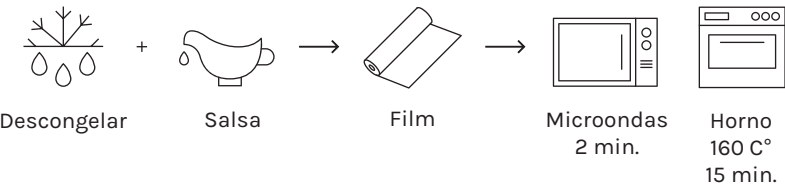
RAVIOLI DE TORO AL VINO TINTO

56370

DESCRIPCIÓN
Ravioli enuelto en pasta wanton de trigo y huevo, relleno de estofado de rabo de toro al vino tinto, una propuesta original y de potente sabor.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g	Bolsa 70 ud.	1 Bolsa.	2,1 kg	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



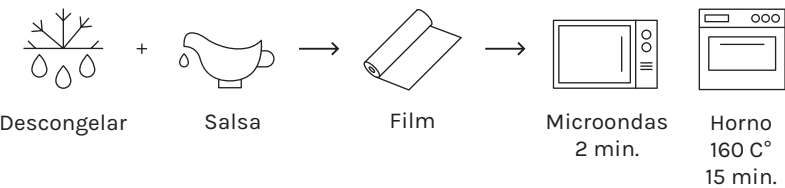
CANELÓN DE POLLO ASADO, FOIE GRAS Y TRUFA XXL

55992

DESCRIPCIÓN
Maxi-canelón de pollo de corral asado, foie gras y trufa elaborados de manera tradicional de calidad excepcional y sabor único.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
120 g.	Bandeja 5 ud.	8 Bandejas.	4,8 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



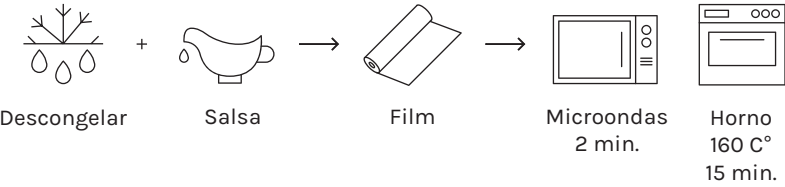
CANELÓN DE MAGRET DE PATO Y FOIE GRAS XXL

55996

DESCRIPCIÓN
Maxi-canelón de magret de pato, foie gras y trufa elaborado de manera tradicional de calidad excepcional y sabor único.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
120 g.	Bandeja 5 ud.	8 Bandejas.	4,8 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



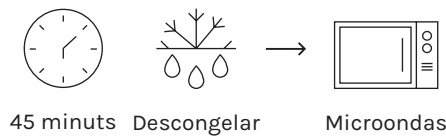
CANELÓN 3 CARNES

55997

DESCRIPCIÓN
Caneló tradicionales de 3 carnes: cerdo, vacuno y 18% pollo asado) elaborado de manera artesanal y acompañado por un ligero toque de foie gras en la mezcla.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
200 g.	Bolsa 1 ud.	10 uds.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



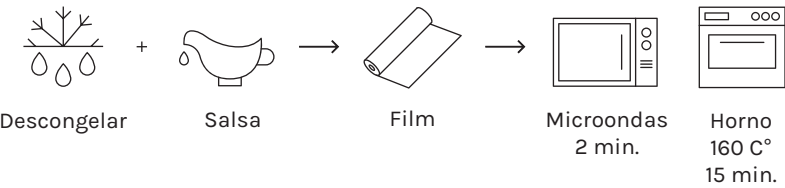
CANELÓN DE TERNERA Y QUESO IDIAZÁBAL

56372

DESCRIPCIÓN
Original canelón relleno de carrillera de ternera guisada acompañado con un toque de queso Idiazábal.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
130 g.	Bolsa 30 ud.	1 Bolsa.	3,90 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN



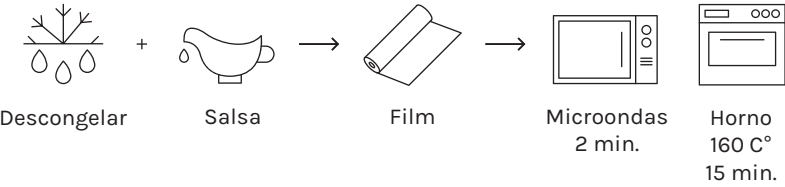
LASAÑA DE CARNE Y MOZZARELLA

56375

DESCRIPCIÓN
Lasaña tradicional elaborada con los mejores productos. Cortadas en monoraciones, para emplear solo las raciones necesarias. Elaborados con pasta artesana de huevo.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
170 g.	Bolsa de 24 ud.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



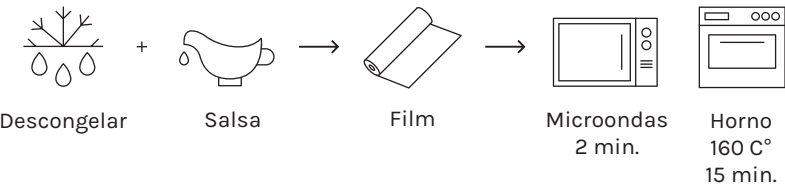
LASAÑA VEGETAL

56374

DESCRIPCIÓN
Lasaña elaborada a base de verduras frescas de calidad, pimientos, cebolla, calabacín, espinacas, tomate y berenjena con pasta artesana de huevo. Pensadas en monoraciones para consumir a demanda.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
170 g.	Bolsa 24 ud.	1 Bolsa.	4 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



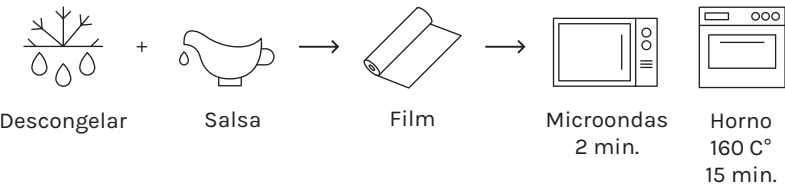
CANELÓN VEGANO XXL

55993

DESCRIPCIÓN
Maxi-canelón de verduras veganos de verdura asada (pimiento rojo, berenjena, cebolla,patata) elaborados de manera tradicional. Añadir salsa a gusto del consumidor.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
120 g.	Bandeja 5 ud.	8 Bandejas.	4,8 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



VEGANO



06 TARTARES Y CARPACCIOS

- Tartar de salmón con aliño
- Tartar de atún con aliño
- Tartar de langostino con aliño
- Steak Tartar de vacuno con aliño
- Rulo de pulpo
- Carpaccio de pulpo
- Carpaccio de Gambón
- Carpaccio de atún



MONORACIÓN



TARTAR DE SALMÓN + ALIÑO

55952

DESCRIPCIÓN

Tartar de salmón (90 g.) + aliño (15 g.) a base de salsa de soja y huevas de pez volador rojo. Único pack, envasado por separado al vacío. Permite elaborar platos de gran calidad de forma sencilla y rápida, solo necesitas descongelar.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
105 g.	Envase 1 ud.	5 ud.	1,05 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar



Servir

MONORACIÓN



TARTAR DE ATÚN + ALIÑO

55953

DESCRIPCIÓN

Tartar de atún (90 g.) + aliño (15 g.) a base de salsa de soja y huevas de pez volador rojo. Único pack, envasado por separado al vacío. Permite elaborar platos de gran calidad de forma sencilla y rápida, solo necesitas descongelar.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
105 g.	Envase 1 ud.	5 ud.	1,05 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar



Servir

MONORACIÓN



TARTAR DE LANGOSTINO + ALIÑO

55954

DESCRIPCIÓN

Tartar de langostino elaborado manualmente de (90 g.) + aliño (15 g.) a base de salsa de cítricos. Único pack, envasado por separado al vacío. Permite elaborar platos de gran calidad de forma sencilla y rápida, solo necesitas descongelar.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
105 g.	Envase 1 ud.	5 ud.	1,05 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar



Servir

RULO DE PULPO

55955

DESCRIPCIÓN

Rulo 100% de patas de pulpo pre-cocido. Excelente solución para presentar platos de gran calidad, puede cortarse en rodajas o desmenuzar las patas. Se puede servir a temperatura ambiente o darle un toque de calor en plancha.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g	Bolsa 70 ud.	1 Bolsa.	2,1kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



"STEAK TARTAR" DE VACUNO + ALIÑO

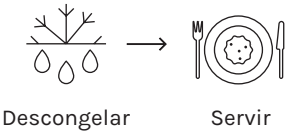
55957

DESCRIPCIÓN

"Steak Tartar" de vacuno (100 g.) + aliño (20 g.) a base de salsa de soja y cítricos. Único pack, envasado por separado al vacío. Permite elaborar platos de gran calidad de forma sencilla y rápida, sólo necesitas descongelar.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
120 g	Envase 1 ud.	5 ud.	0,7 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CARPACCIO DE PULPO

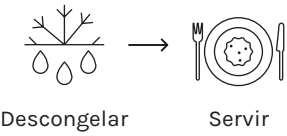
55959

DESCRIPCIÓN

Pulpo 100% patas, pre-cocido y cortado en finas láminas para pesentarlo en carpaccio. Calidad garantizada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 g.	1 ud.	5 ud.	0,4 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CARPACCIO DE GAMBÓN

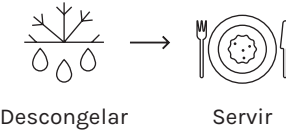
56046

DESCRIPCIÓN

Gambón cortado en láminas finas y presentado en sobre de ración individual. Producto práctico de regeneración rápida (en 10 minutos). Su práctico envase está pensado para descongelar, abrir y emplatar en el momento

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
80 g.	Envase 1 ud.	10 ud.	0,8 kg.	8 meses

PARACIÓN RECOMENDADA



CARPACCIO DE ATÚN

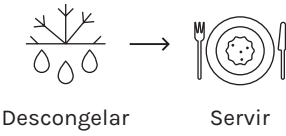
56047

DESCRIPCIÓN

Atún rojo, cortado en láminas finas y presentado en sobre de ración individual. Producto práctico de regeneración rápida (en 10 minutos). Su práctico envase está pensado para descongelar, abrir y emplatar en el momento.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
80 g.	Envase 1 ud.	10 ud.	0,8 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CARPACCIO DE ATÚN

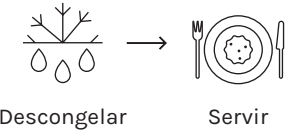
56376

DESCRIPCIÓN

Carpaccio de atún en original formato cuadrado monoración para evitar mermas.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 g.	Envase 1 ud.	10 ud.	0,7 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



07
CARNES

- Meloso de pollo deshuesado
- Pollo con salsa masala
- Filete de pollo empanado
- Carrillera de ternera
- Milhojas de terenera
- Ternera con setas
- Pulled Beef
- Rabo de vacunoconfitadp
- Costillar de vacuno Black Angus
- Costillas de cerdo confitadas
- Carrilleras de cerdo al vino tinto
- Carrillera de cerdo confitada
- Cochinillo deshuesado confitado
- Secreto Ibérico a baja temperatura
- Espalda de cordero confitada
- Cordero nacional deshuesado y confitado
- Pato deshuesado y confitado
- Hamburguesa de magret de pato y foie gras
- Hamburguesa de magret, foie gras e higos
- Espaldilla de añojo



MONORACIÓN



MELOSO DE POLLO DESHUESADO

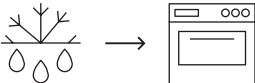
55988

DESCRIPCIÓN

Cómodo envase monoración de meloso de pollo confitado en su propio jugo con sal y pimienta. De textura jugosa, envasado al vacío con el jugo de la cocción.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
140 g.	1 ud.	30 ud.	4,2 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Horno
180 C°
10 min.

POLLO ESTILO ASIÁTICO CON SALSA “MASALA”

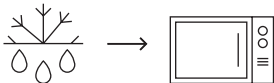
56060

DESCRIPCIÓN

Práctico envase monoración de pollo marinado con salsa asiática "masala" (tomate, nata y almendras). Textura y sabor garantizados, múltiples posibilidades como acompañar con arroz, relleno para originales sandwiches o como tapa. Listo para calentar y servir.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
200 g.	Envase 1 ud.	10 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Microondas
800W
2 min.

FILETE DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA

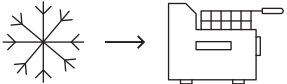
81665

DESCRIPCIÓN

Filete de pechuga de pollo deshuesada, macerada en adobo y rebozada en pan rallado y perejil. Bolsas de 1 kg.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
85-105 g.	Bolsa 8-12 ud.	2 Bolsas.	2 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado

Freír
180 °C
3-4 min.



MONORACIÓN



CARRILLERA DE TERNERA

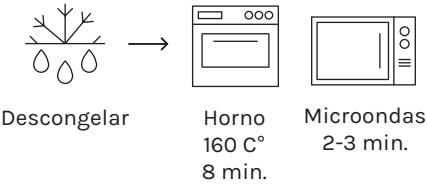
56057

DESCRIPCIÓN

Envase monoración de carne de carrillera de ternera deshuesada cocinada lentamente a baja temperatura para servir solamente la cantidad deseada .

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
200-250 g.	Bolsa 1 ración.	6 Bolsas.	1,5 kg.	12 meses

PARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN



MILHOJAS DE TERNERA

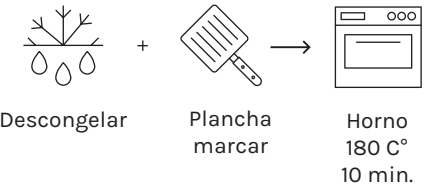
55989

DESCRIPCIÓN

Carne de vacuno cocinada en su propio jugo lentamente y a baja temperatura durante horas, presentado en milhojas, en envase monoración. Producto firme, no se desmonta en plancha.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
200 g.	1 ud.	30 ud.	6 kg.	9 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



TERNERA CON SETAS

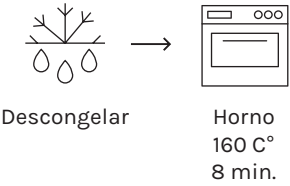
56062

DESCRIPCIÓN

Tradicional guiso de ternera con setas de cortes generosos.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1,28 kg.	1 ud.	2 Bandejas.	2,6 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



PULLED BEEF DESMIGADO

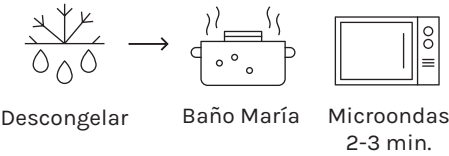
56045

DESCRIPCIÓN

Carne de vacuno cocinada previamente a baja temperatura en su propio jugo con sal y pimienta. Una vez confitada se deshuesa y desmiga para formar las planchas. Sabor neutro para poder personalizar al gusto de cada restaurador.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
800 g.	1 Plancha.	4 Planchas.	2,4 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



RABO DE VACUNO CONFITADO

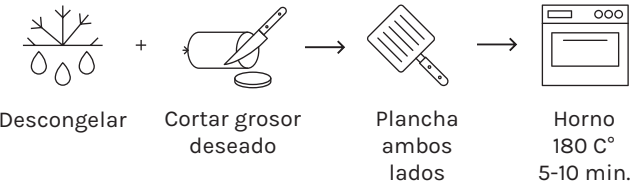
56043

DESCRIPCIÓN

Carne de vacuno confitada en su propio jugo lentamente y a baja temperatura durante horas, presentado en rulo para cortar la ración del grosor deseado. Producto firme, no se desmonta en plancha.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
900 g.	1 ud.	4 ud.	3,6 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN



COSTILLAR DE VACUNO BLACK ANGUS

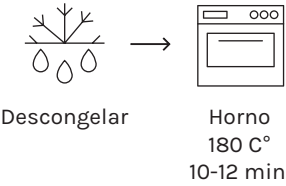
55962

DESCRIPCIÓN

Envase monoración de costilla de ternera Black Angus cocinada a baja temperatura para garantizar la melosidad de la carne con una pizca de sal y especias.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
400 g.	1 ud.	5 ud.	2 kg.	6 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



COSTILLAR DE CERDO

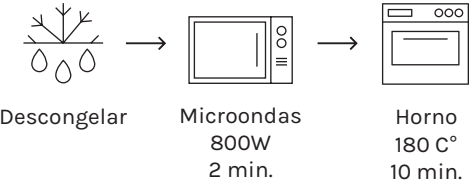
56234

DESCRIPCIÓN

Costillar de cerdo con un preparado de especias, precocido a baja temperatura con su jugo y leve toque de sal y especias.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
400 g.	1 ud.	6 ud.	1,8 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CARRILLERA DE CERDO CONFITADA SIN HUESO

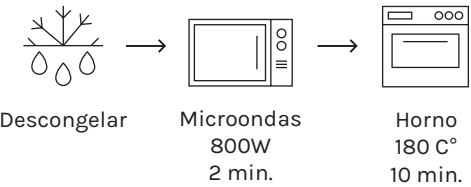
56233

DESCRIPCIÓN

Práctico envase monoración de carrillera de cerdo deshuesada y cocinada a baja temperatura en su propio jugo.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
300 g	1 ud.	10 ud.	3,5 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CARRILLERA DE CERDO ASADAS AL VINO TINTO

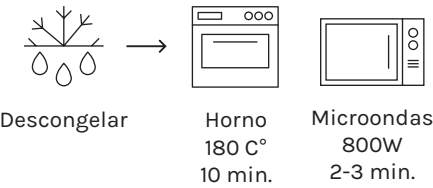
81660

DESCRIPCIÓN

Carne de carrillera de cerdo confitada a baja temperatura y marinada con salsa vino tinto. Envase monoración sin hueso.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
400 g.	1 ud.	6 Bolsas.	2,4 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



COCHINILLO DESHUESADO CONFITADO

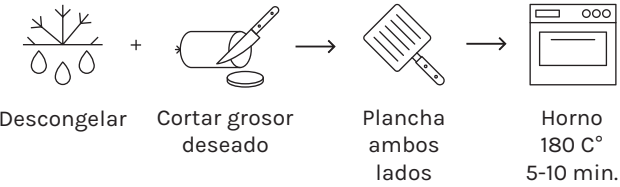
56042

DESCRIPCIÓN

Carne de cochinillo confitada en su propio jugo con sal y pimienta. Una vez cocinado se deshuesa y se le da forma de plancha. Esta original presentación es muy versátil, permite cortar según ración y presentación deseada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
850 g.	1 ud.	4 ud.	3,4 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SECRETO DE CERDO IBÉRICO CONFITADO

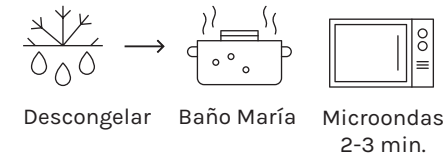
56035

DESCRIPCIÓN

Secreto ibérico seleccionado con mezcla de especias de romero, sal y pimienta se cocina a baja temperatura en su propio jugo hasta que se obtiene el punto óptimo de melosidad de la carne.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
700 g.	1 ud.	4 ud.	2,8 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



ESPALDA DE CORDERO CONFITADA

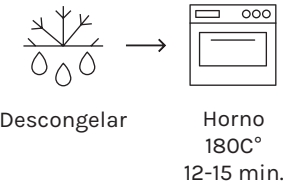
56059

DESCRIPCIÓN

Carne de espalda de cordero confitada a baja temperatura en su jugo, con sal, pimienta y marinado con una mezcla de finas hierbas. Punto óptimo de cocción y amplia melosidad en su interior.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500-600 g.	1 ud.	3 Bolsas.	1,5 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CORDERO NACIONAL CONFITADO Y DESHUESADO

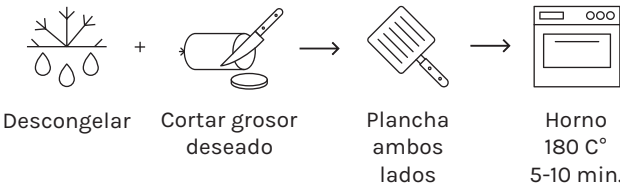
56040

DESCRIPCIÓN

Carne de cordero nacional confitada en su propio jugo con sal y pimienta. Una vez cocinado se deshuesa y se le da forma de plancha. Esta original presentación es muy versátil, permite cortar según ración y presentación deseada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
840 g.	1 ud.	4 ud.	3,4kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



PATO CONFITADO Y DESHUESADO

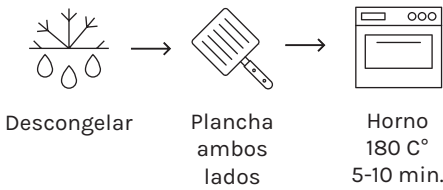
56036

DESCRIPCIÓN

Carne de pato moulard precocido lentamente a baja temperatura en su propio jugo con sal y pimienta. Una vez confitado, se deshuesa y se forman las monoraciones.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
170 g	1 ud.	16 ud.	2,7 kg.	11 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



HAMBURGUESA DE MAGRET DE PATO I FOIE GRAS

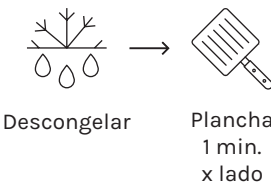
55990

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa premium de pechuga de pato y foie gras de gran calidad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
165 g.	Bolsa 36 ud.	1 Bolsa.	2,4 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MINI HAMBURGUESA DE MAGRET DE PATO

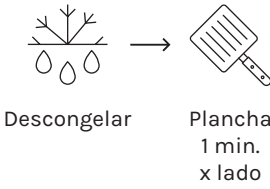
55991

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa premium de pechuga de pato y foie gras de gran calidad en formato de 45g. mini, ideal como tapa.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
45 g.	Bolsa 16 ud.	1 Bolsa.	0,7 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



HAMBURGUESA DE MAGRET DE PATO, FOIE E HIGOS

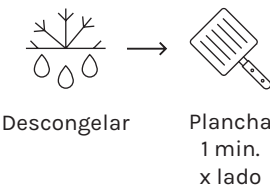
56270

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa premium de magret de pato con foie gras y mermelada de higos alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
120 g.	Bolsa 24 ud.	1 Bolsa.	2,9 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MINI HAMBURGUESA DE MAGRET, FOIE E HIGOS

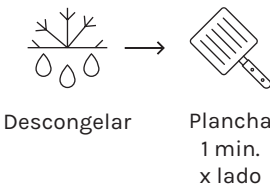
56271

DESCRIPCIÓN

Mini hamburguesa premium de magret de pato con foie gras y mermelada de higos alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
30 g.	Bolsa 65 ud.	1 Bolsa.	2 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN



ESPALDILLA DE AÑOJO CONFITADA

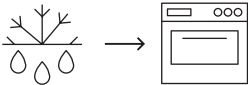
56235

DESCRIPCIÓN

Pieza noble procedente del despiece de la pierna delantera de añejo. Pieza confitada con un preparado de especias y cocinada en bolsa al vacío a baja temperatura, garantiza el punto óptimo de coción de la carne y permite hacer una reducción al gusto con su jugo.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
200 g.	1 ud.	18 ud.	3,6 kg	14 meses

PARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Horno
180C°
12-15 min.

08
PESCADOS

- Tataki de atún con aliño
- Tataki de atún sin marcar
- Atún al romero
- Pulpos encebollados
- Hamburguesa de salmón

TATAKI DE ATÚN + ALIÑO

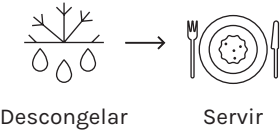
55958

DESCRIPCIÓN

Lomo de atún de calidad AA (125 g.) cuidadosamente seleccionado, con un suave marcado y marinado con salsa de soja (20 g.). Presentado en un único pack, envasado por separado al vacío. Permite elaborar platos de gran calidad de forma sencilla y rápida.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
125 +20 g.	1 ud.	5 ud.	0,8 kg.	180 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



TATAKI DE ATÚN SIN MARCAR

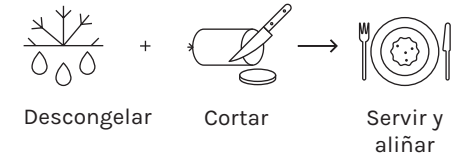
56377

DESCRIPCIÓN

Tataki de calidad sin marcar para una rápida manipulación y versatilidad en los platos.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
700 g	1 ud.	4 ud.	2,8 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



ATÚN AL ROMERO

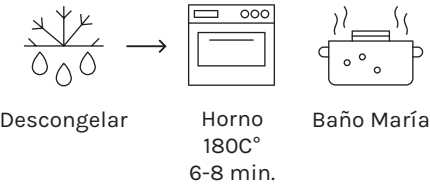
56030

DESCRIPCIÓN

Ventresca marinada, cocinada a baja temperatura en un cómodo y práctico envase monoración.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
250 g.	1 ud.	12 Bolsas.	3 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



PULPITOS ENCEBOLLADOS

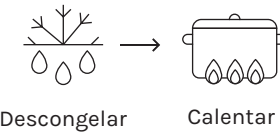
56090

DESCRIPCIÓN

Delicioso guiso tradicional de pulpitos que tras cocinarse a fuego lento junto con sofrito de cebolla, aceite de oliva, ajo, pimentón y pimenta recogen todo el sabor y lo convierten en una magnífica elección para ofrecer como plato principal o como acompañamiento.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 Bolsa.	4 ud.	4 kg.	10 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



HAMBURGUESA DE SALMÓN

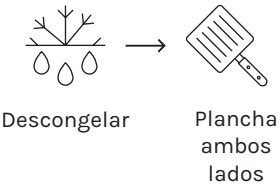
81643

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa elaborada con auténtico salmón Salar Noruego desmigado suavemente (no triturado), se notan los trocitos de salmón cuando se degusta.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
115 -120 g.	Bolsa 24-30 ud.	1 Bolsa.	3 kg.	8 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



09 FONDOS Y PREPARADOS DE ARROZ

Preparado para risotto de ceps y trufa
Concentrado para arroz negro
Concentrado a base de crustáceos
Concentrado vegano
Preparado para arroz negro
Preparado para arroz a la cazuela
Preparado para paella Valenciana
Preparado para arroz a banda

MONORACIÓN



RISOTTO DE SETAS Y TRUFAS

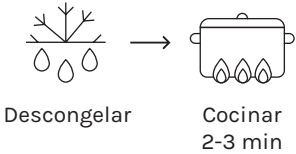
56024

DESCRIPCIÓN

Práctico preparado para risotto de setas y trufa, elaboración cremosa y deliciosa en tan solo unos minutos. Con una base de arroz cocido a 7 minutos sin enjuagar (200g cocido), un poco de mantequilla y parmesano calentar hasta obtener la textura deseada.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
170 g.	1 ud.	24 ud.	4 kg.	10 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN



CONCENTRADO PARA ARROZ NEGRO

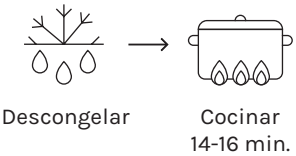
56091

DESCRIPCIÓN

Práctico y cómodo envase de concentrado para elaborar arroz negro. Calentar contenido, incorporar toppings deseados para personalizar elaboración, luego añadir arroz y vamos vertiendo el agua o el caldo caliente. En 18 minutos está listo para servir.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
100 g.	1 ud.	12 ud.	1,2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



CONCENTRADO A BASE DE CRUSTÁCEOS

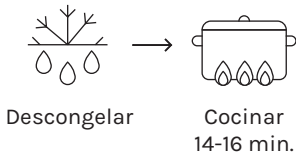
56023

DESCRIPCIÓN

Práctico y cómodo envase monoración para elaborar arroces o fideos. Solo necesitamos calentar el contenido, añadir toppings para personalizar elaboración, añadir arroz y agua o caldo. En 14 -16 minutos tenemos listo nuestro plato con todo el sabor.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 ud.	4 ud.	4 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN

VEGANO



CONCENTRADO VEGANO PARA ARROCES

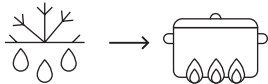
56094

DESCRIPCIÓN

Práctico y cómodo envase monoración para elaborar arroces o fideos con una base vegana de verduras y soja.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
100 g.	1 ud.	12 Bolsa.	1,2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Cocinar
14-16 min.

PREPARADO PARA ARROZ NEGRO

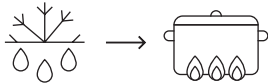
56027

DESCRIPCIÓN

Preparado para elaborar 2 raciones de sabroso arroz negro, incluye el caldo, sofrito y un poco de sepia y calamar. Tan solo necesitamos incorporar el arroz y personalizar con el topping deseado. En 16-18 minutos tenemos listo un sabroso arroz o fideos negros.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 ud.	2 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Cocinar
16-18 min.

PREPARADO PARA ELABORAR PAELLA VALENCIANA

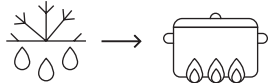
56028

DESCRIPCIÓN

Preparado para elaborar 2 raciones de sabrosa paella Valenciana, incluye el caldo, sofrito y un poco de sepia y calamar. Tan solo necesitamos incorporar el arroz y personalizar con el topping deseado. En 16-18 minutos la tenemos lista.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 ud.	2 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Cocinar
16-18 min.

PREPARADO PARA ARROZ A BANDA

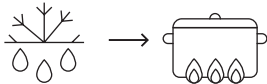
56029

DESCRIPCIÓN

Preparado en un solo paso, calidad constante para elaborar arroces premium. Se trata de un preparado a base de pescado, con todo el sabor de un arroz elaborado en casa. Sólo calentar, añadir el arroz y personalizar con topping deseado. En 16 min. el arroz está listo.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 Bolsa.	2 Bolsas.	2 kg	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Cocinar
14-16 min.

PREPARADO PARA ARROZ A LA CAZUELA

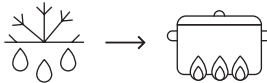
56095

DESCRIPCIÓN

Preparado para elaborar arroces con una calidad constante y sabor tradicional, en un solo paso. Necesitamos el arroz, calentar y en 16 min. está listo. Personalizar al gusto incorporando topping deseados.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 Bolsa.	2 Bolsas.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Cocinar
16-18 min.



10 SALSAS

- Salsa de foie gras
- Sofrito de cebolla
- Cebolla caramelizada
- Salsa masala
- Salsa curry
- Vinagreta japonesa
- Vinagreta frutos secos
- Salsa teriyaki
- Salsa kaysou
- Vinagreta César
- Vinagreta mostaza
- Salsa Pedro Ximénez
- Salsa vino tinto
- Salsa vino Oporto
- Relleno bolognesa
- Salsa amatricciana
- Salsa marinera
- Salsa pil pil
- Salsa parmesano
- Salsa café París

MONORACIÓN



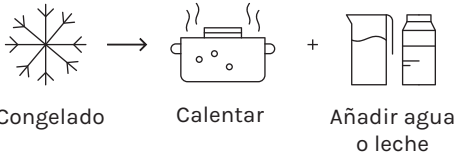
SALSA DE FOIE GRAS

56378

DESCRIPCIÓN
Monodosis de salsa de Foie Gras.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 g.	35 ud.	1 Bolsa.	2,5 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



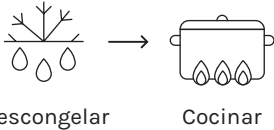
SOFRITO DE CEBOLLA

56026

DESCRIPCIÓN
Gran aliado para infinidad de recetas, este sofrito está pensado para ahorrar tiempo y costes en la cocina ya que no hace falta dedicar tiempo a pelar, cortar y cocinar las cebollas, un producto para saltarse un paso y dedicar tiempo a otras tareas en la cocina.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
250 g.	1 ud.	6 ud.	1,5 kg.	10 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



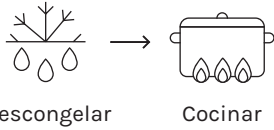
CEBOLLA CARMELIZADA

56078

DESCRIPCIÓN
Práctico producto con todo el sabor de la cocción lenta de la cebolla durante horas, corte fino y suave ideal para complementar platos, sandwiches, carnes,...

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA MASALA

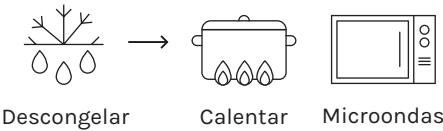
56087

DESCRIPCIÓN

Salsa ideal para acompañar carnes y/o arroz blanco, combina sofrito con toques asiáticos, sabor original, ligeramente picante y muy sabrosa.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 Bolsa.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA CURRY

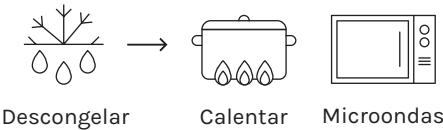
56025

DESCRIPCIÓN

Salsa de curry para utilización directa en pastas y arroces, de gran sabor.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 Bolsas.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



VINAGRETA JAPONESA

56385

DESCRIPCIÓN

Original vinagreta siempre a punto para su utilización, ideal para infinidad de aplicaciones como carpaccios, tartar, ensaladas,....

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

56384

DESCRIPCIÓN

Vinagreta a base de frutos secos lista para aplicar directamente sobre infinidad de platos

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA TERIYAKI

56073

DESCRIPCIÓN

Salsa a base de soja, mirin, sake y azúcar de origen japonés para preparar asados al horno, a la parrilla o en adobos. Es muy fácil pintar la carne con esta salsa y asarla pero tambien para acompañar woks de verduras, tallarines o gambas, es una salsa muy versátil.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
250 kg.	1 ud.	8 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA KAYSOU

56075

DESCRIPCIÓN

Su sabor refinado y marcado es óptimo para mayonesa y salsas orientales, marinados y contrapuntos en un plato.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1 kg.	1 ud.	2 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



VINAGRETA SALSA CÉSAR

56076

DESCRIPCIÓN

Preparado vinagreta de salsa César para la realización de ensaladas. Realizada con los mejores ingredientes, es distintiva en aderezos para ensaladas y bowls.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
250 g.	1 ud.	8 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

VINAGRETA DE MOSTAZA

56077

DESCRIPCIÓN

Vinagreta lista para aplicar, realizada con los mejores ingredientes es distintiva en aderezos para ensaladas y bowls

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
250 g.	1 ud.	8 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

SALSA PEDRO XIMÉNEZ

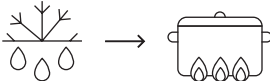
56070

DESCRIPCIÓN

Para acompañar carnes rojas, foie gras o como elemento de una vinagreta.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Calentar

SALSA VINO TINTO

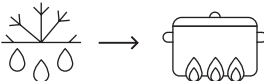
56089

DESCRIPCIÓN

Con una concentración de sabor marcado, su textura suave y lisa es ideal para carnes rojas y de caza, también como elemento de guisados consistentes.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Calentar

SALSA VINO OPORTO

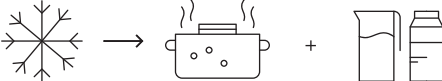
56379

DESCRIPCIÓN

Se utiliza como glaseado para carnes blancas, panceta y costillas de cerdo. Puede utilizarse como reducción a como agente de carga de sabor para una emulsión.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 kg.	35 ud.	1 Bolsa.	2,5 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Congelado

Baño María

Añadir agua
o leche

SALSA PIMIENTA VERDE

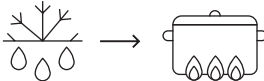
56071

DESCRIPCIÓN

Ideal para acompañar carnes rojas a la plancha u hornedas, solomillo, entrecot o otras piezas cárnicas.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Calentar

MONORACIÓN



RELLENO BOLOGNESA

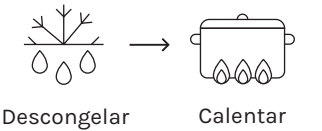


56067

DESCRIPCIÓN
Se tranforma en salsa aplicando salsa de tomate, ideal para rellenos de vegetales, milhojas, pastas rellenas o lasañas.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA AMATRICCIANA

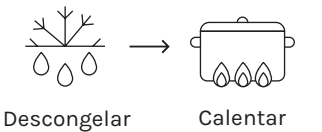


56066

DESCRIPCIÓN
Salsa a base de tomate, cebolla y bacon, diseñada para acompañamiento y finalización de una pasta con carácter.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
500 g.	1 ud.	4 ud.	2 kg.	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA MARINERA



56382

DESCRIPCIÓN
Un clásico de la cocina con toda la intensidad del mar, para acompañar tus platos de marisco y pescado. Además, tienes la posibilidad de obtener salsas calientes espumosas si las introduces en sifón.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 g.	Bolsa 35 ud.	1 Bolsa.	2,5kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



MONORACIÓN



SALSA PIL PIL



56381

DESCRIPCIÓN
El auténtico sabor a bacalao con un toque de ajo y guindilla lista para calentar y servir. Ideal para tus platos de pescado. Además, tienes la posibilidad de obtener salsas calientes espumosas si las introduces en sifón.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 g.	Bolsa 35 ud.	1 Bolsa.	2,5 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA PARMESANO



56380

DESCRIPCIÓN
Una de las más sabrosas por las características que posee este queso italiano. Toque perfecto platos de carne, de pescado y de pasta. Una salsa suave y cremosa que hará brillar tus presentaciones. Posibilidad de salsas calientes espumosas si las introduces en sifón.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70 kg.	Bolsa 35 ud.	1 Bolsa.	2,5 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



SALSA CAFÉ PARÍS



56383

DESCRIPCIÓN
Una de las salsas mas clásicas de la cocina francesa elaborada de forma artesanal que contiene una base de mantequilla con más de 25 ingredientes diferentes. Además, tienes la posibilidad de obtener salsas calientes espumosas si las introduces en sifón.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
70	Bolsa 35 ud.	1 Bosla.	2,5 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



11 POSTRES

- Tarta red velvet
- Coulant de chocolate
- Coulant de avellana
- Brownie de chocolate
- Esfera crujiente de chocolate blanco y maracuyá
- Esfera crujiente de chocolate negro con frambuesa en interior
- Esfera crujiente de chocolate con leche y mango en interior

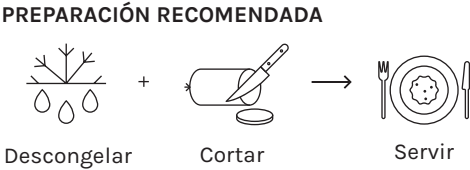


TARTA RED VELVET

56079

DESCRIPCIÓN
Con una estética singular posee una intensidad de sabor que sorprende.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1,35 Kg.	1 ud.	1 ud.	1,35 kg	12 meses

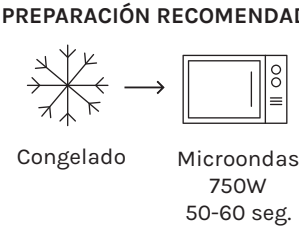


COULANT DE CHOCOLATE

56080

DESCRIPCIÓN
Su formulación garantiza satisfacción para los amantes del cacao.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
80 g.	Bolsa de 24 ud.	1 Bolsa.	1,9 kg.	12 meses

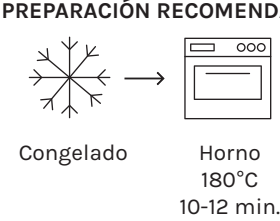


COULANT DE AVELLANA

56081

DESCRIPCIÓN
Una versión diferente y a la vez refinada que puede acompañarse con sabores lácticos, chocolate y cítricos sin gran intensidad.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
80 g.	Bolsa 24 ud.	1 Bolsa.	1,9 kg.	12 meses



BROWNIE DE CHOCOLATE

56082

DESCRIPCIÓN

Esta versión artesana y fundente es aconsejable servirla templada para realzar textura y sabor, puede ser utilizada como postre, petit four o pequeños bocados en celebraciones.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
1,450 Kg.	1 ud.	4 ud.	1,45 kg	12 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Cortar

Servir

ESFERA CRUJIENTE DE CHOCO. BLANCO Y MARACUYÁ

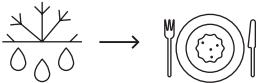
56386

DESCRIPCIÓN

Original y espectacular esfera crujiente de chocolate blanco con corazón líquido de crema inglesa y maracuyá.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
90 g.	Bolsa 20 ud.	1 Bolsa.	1,9 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Servir

ESFERA CRUJIENTE DE CHOCOLATE NEGRO

56387

DESCRIPCIÓN

El crujiente de chocolate negro con corazón líquido de frambuesa

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
90 g.	Bolsa 20 ud.	1 Bosla.	1,8 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Servir

MONORACIÓN



ESFERA CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE

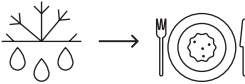
56388

DESCRIPCIÓN

Crujiente de chocolate con leche y corazón líquido de mango.

PESO	FORMATO	CAJA LOGÍSTICA	PESO CAJA LOGÍSTICA	CADUCIDAD
90 g.	Bolsa 20 ud.	1 Bolsa.	1,9 kg.	18 meses

PREPARACIÓN RECOMENDADA



Descongelar

Servir

*Pon
tu toque
personal*



PLATORICOS.ES
INFO@PLATORICOS.COM

